

УТВЕРЖДАЮ:  
 Директор МАОУ СОШ № 88 города



*Бабанова Е.В.*  
 (подпись)  
 (фамилия, инициалы)  
 02 2023 г.

Отчет

о результатах работы комиссии по родительскому контролю за организацией питания учащихся

1. Общие сведения

Дата проведения проверки комиссии по родительскому контролю за организацией питания учащихся: 25 января 2023 г.  
 Корпус учреждения (адрес): 2 корпус – ул. Московский тракт, д. 104

2. Выполнение мероприятий по устранению выявленных нарушений и несоответствий

№ п/п	Выявленное нарушение/несоответствие*	Мероприятия по устранению нарушений и несоответствий	Срок выполнения мероприятий	Отметка о выполнении	Примечания (дополнительная информация)	
1	2	3	4	5		
1.	<p>В результате проверки 25 января 2023 г. в МАОУ СОШ № 88 (2 корпус) выявленных нарушений нет. Питание осуществляется на основании примерного десятидневного меню, утвержденного директором школы. Производство готовых блюд планируется в соответствии с технологическими картами. В обеденном зале вывешено ежедневное меню, утвержденное директором с указанием наименования блюд, выхода продуктов. Суточные пробы берутся и хранятся в холодильнике. Выдача готовых блюд осуществляется после снятия пробы, результат фиксируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». В школьной столовой питание организовано по утвержденному комбинату питания меню, в нем отсутствуют повторы блюд, запрещенные продукты, ежедневно ведется бракеражный журнал, организовано питание с учетом особенностей здоровья детей всех категорий питания. Отпуск учащимся питания (завтрак и обед) в столовой осуществляется по классам в соответствии с графиком приема пищи, утвержденным директором школы. Анализ накопительных ведомостей и меню – требований позволяет сделать вывод, что дети в достаточном количестве получают мясо, овощи, различные каши, в том числе приготовленные на молоке и т.д. Осуществляется витаминизация третьих блюд. В ежедневном режиме в помещении столовой после каждого приема пищи проводится уборка всех поверхностей, созданы все условия для соблюдения детьми и работниками столовой правил личной гигиены (наличие чистой сменной одежды, антисептических средств, салфеток, моющих средств и т.д.). Осуществляется своевременная реализация блюд и продукции, блюда подаются не остывшим, хорошего качества, массы и состава отпускаемых блюд, соответствуют требованиям температуры. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Столовая посуда обрабатывается в соответствии с нормами СанПин. Обеденный зал эстетично оформлен, обеспечен достаточным количеством посадочных мест. Материально-техническая база пищеблока находится в удовлетворительном состоянии. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Регламентированное циклическое меню количество приемов пищи режиму функционирования организации соответствует в полном объеме. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркирован. Заведены журналы и заполняются регулярно.</p>	Нет		01.02.2023		Нет

Администратор питания

*Бадм*

подпись

*Бабанова Е.В.*

фамилия, инициалы

« 02 » 02 2023